



## CERTIFICADO PROFESIONALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108) - Nivel 1

### ¿Cómo funciona la teleformación en el contrato para la formación y el aprendizaje?

La modalidad de teleformación supone compaginar el aprendizaje online con algunas horas presenciales. A partir de 2016, la formación inherente al contrato se ajusta a certificado de profesionalidad y cada ocupación se incluye dentro de un certificado, compuesto por módulos y unidades formativas. Por tanto la formación del trabajador se distribuye según esta estructura, con un porcentaje mayoritario de horas online y una pequeña porción de horas presenciales (exámenes por módulos y, en ocasiones, tutorías).

### Ocupaciones incluidas en este certificado:

- Pinche de cocina
- Encargado/a de economato y bodega (hostelería)
- Marmitón/a

### ¿Cómo se distribuyen las horas de formación?

#### OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108) - Nivel 1

MÓDULOS	HORAS TOTALES	HORAS TELEFORMACIÓN	HORAS EXAMEN FIN MÓDULO	HORAS TUTORÍAS PRESENCIALES
Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120	108	3	9
Elaboración culinaria básica	180	161	3	15



**Grupo Glorieta**

900 150 964 [www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)  

**Horas en teleformación: 239**

**Horas presenciales: 31**

**Horas totales del certificado: 270**